

Vanillepudding

Zutaten für 4 Portionen

1-2	Vanilleschoten
500 ml	Milch
70 g	Puderzucker
3	Eigelb
30 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Mark der Vanilleschote auskratzen, zur Milch geben und aufkochen.
2. In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Puderzucker mindestens 3 Minuten mit dem Rührgerät zu einer dicken Masse aufschlagen.
3. Wenn die Eier fast weiß sind, die Speisestärke unterrühren.
4. Die Masse unter ständigem Rühren zur Milch geben und nochmals aufkochen.
5. Den Pudding in kleine Schälchen geben.

Schokoladenpudding

Zutaten für 4 Portionen

50 g	Vollmilchschokolade
500 ml	Milch
70 g	Kakaopulver
35 g	Zucker
30 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Schokolade zerkleinern und mit 300 ml Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.
2. Die restlichen 200 ml Milch mit den restlichen Zutaten mit einem Schneebesen verquirlen.
3. Mit dem Schneebesen in die Schokoladenmilch rühren und aufkochen lassen. Solange rühren, bis die Masse dickflüssig geworden ist, dann in Tassen, Schüsseln, etc. geben und abkühlen lassen.